NUNES PEREIRA

PANORAMA DA ALIMENTAÇÃO INDÍGENA

UNIVERSIDADE DO RIO GRANDE DO NORTE
Separata dos Arq. Inst. Antrop. Natal. v. 1 n. 2
p. 41-64 dez. 1964

PANORAMA DA ALIMENTAÇÃO INDÍGENA (*)

(Comidas, bebidas, tóxicos)

NUNES PEREIRA

Que já não é possível deixar-se de lado, na evocação das nossas origens, a alimentação indígena, sua variedade, sua abundância ou carência, seu valor econômico ou bromatológico, enfim, eis o que nos veio confirmar GILBERTO FREYRE, em CASA GRANDE & SENZALA.

Antes dêsse autor, no nosso país, os que a isso se abalançaram sempre o fizeram acidentalmente para ajuntar, apenas, um traço a mais à fisionomia moral do indígena ou para dar do seu físico um retrato menos incompleto.

O problema alimentar, entre nós, finalmente, raras vêzes foi

---

* CLAUDIO GANNS e AMÉRICO FACÓ — um, ensaista e historiógrafo, e, outro, poeta e jornalista, ambos já falecidos, mas sempre carinhosamente lembrados pelos seus contemporâneos — no Rio de Janeiro, há vinte e tantos anos passados, editaram uma revista, denominada ESPELHO, que, embora de vida efêmera, teve grande projeção cultural.

Fui um dos seus colaboradores, ao lado de figuras como a de Sérgio Buarque de Holanda e Mário de Andrade, a quem se deve, no Sul do País, a divulgação da obra do Dr. Theodor Koch Grünberg VON ROROIMA ZUM ORINOCO, principalmente do volume 2º, no qual foram reunidos os Mitos e as Lendas dos índios Taulipang e seus vizinhos, na região amazônica do Rio Branco (Território Federal de Rorâima), limítrofe com a Guiana Inglêsa e a Venezuela.

Os que leram ontem a saga MACUNAÍMA (Herói sem nenhum caráter) de Mário de Andrade e, nos dias de hoje, a tradução do aludido volume, feita por Henrique Roenick, prefaciada por Herbert Baldus e revista por M. Cavalcanti Proença, conservarão, de certo, bem viva, na memória, a figura do grande etnólogo alemão.

Foi, pois, num dos números dessa revista, em junho de 1935, que publiquei o estudo PANORAMA DA ALIMENTAÇÃO INDÍGENA (Comidas, Bebidas e Tóxicos), com ilustrações do pintor Luiz de Abreu (LAUS), também há muito falecido.

Ao tempo em que apareceu, nas páginas de ESPELHO, forçoso é salientar-se, os nossos homens de ciência mal haviam começado a interessar-se pelos problemas econômicos, sexuais e políticos (fôra melhor escrever *humanos*) que se relacionam com os problemas da sexologia e da alimentação ou que dêles derivam.

É que a FOME ainda não nos atingira, como ocorria em certos países da Ásia e da África, a não ser, periòdicamente, no NORDESTE, por fôrça da calamidade geográfica das SÊCAS, e, na AMAZÔNIA e nos PAMPAS, por ocasião das ENCHENTES catastróficas dos seus rios.

motivo para descrição pormenorizada, e nem dêle — aparte ALBERTO TÔRRES em relação ao trabalhador rural — procuraram tirar conclusões que explicassem as ligações do aborígene (auxílio, troca) suas lutas ou seu trabalho na conquista, na posse e no preparo de quitutes, bebidas e tóxicos.

Muito menos ainda se procurou saber, comparando-os, quais os tipos que, no País, revelaram, através da alimentação, certo grau de desenvolvimento cultural, robustecendo, simultâneamente, o espírito, à proporção que robusteciam os músculos, ou aquêles que, em sentido contrário, haviam descido ou estagnado em completa animalidade.

No entanto, malgrado a pressão exercida pelos costumes dos povoadores, no tocante à mesa, e a fascinação licenciosa da cozinha africana, quatro séculos afora, veio até nós, — no nome ácido e picante dos seus peixes, das suas caças e das suas frutas — o que há de mais típico, de mais requintado na alimentação do ameríndio, como, também, o que nela há de mais grosseiro.

À condensação demográfica do litoral e à invasão do interior correspondeu a difusão ou restrição da cozinha indígena.

Nalguns pontos do País, a indiada conseguiu reunir, até espontâneamente, diante das suas louças, das suas cuias, das suas esteiras e dos seus muquéns os estrangeiros glutões, curiosos por bebidas e quitutes nativos.

Evidentemente, em face do encanto, da provocação irresistível da mulher indígena, não capitulariam êles com menos impudên-

—————

Além disso, em sua plenitude e acessibilidade, as nossas *fontes naturais de vida*, na expressão de Alberto Tôrres, continuavam a suprir as populações do litoral e do *hinterland* do Brasil, não obstante, segundo Caio Prado Junior, o comércio internacional, desde os primeiros dias de nossa Formação, cobiçosamente as rondasse ou nelas fosse metendo as unhas furtivamente.

A DIETOLOGIA, do mesmo modo, àquele tempo ainda não ganhara a expressão de uma verdadeira ciência; e os povos das Américas, agrilhoados a regimes obsoletos e brutais, ignoravam que a êles, como aos de todo o Universo, cabia o direito de protestos e de reivindicações, muito antes mesmo do 14 de julho de 1789... O meu trabalho, então, sem dúvida alguma, representaria um apêlo para ser considerado que, como bem concluira Gilberto Freyre, os problêmas de sexologia e de alimentação estão interligados, tão estreitamente, como os da nossa economia e os da nossa política, precisando ser vistos de outros ângulos de análise e de equacionamento, para soluções compatíveis com a nossa evolução.

Entendi reeditá-lo agora, nos ARQUIVOS DO INSTITUTO DE ANTROPOLOGIA, da UNIVERSIDADE DO RIO GRANDE DO NORTE, mercê da acolhida que seu Diretor, VERÍSSIMO DE MÉLO, me ofereceu, e, também, mercê da admiração que sempre votei às virtudes, tão grandes quanto características, do coração e da inteligência da gente norte-riograndense .

Sem lhe modificar a estrutura original, juntei-lhe algumas notas, a meu ver, objetivas e oportunas, e desenhos ilustrativos de Ernst Turlach, um artista alemão que a última guerra arremessou à Amazônia como de lá arrancou outros para a geometria fascista dos campos de concentração.

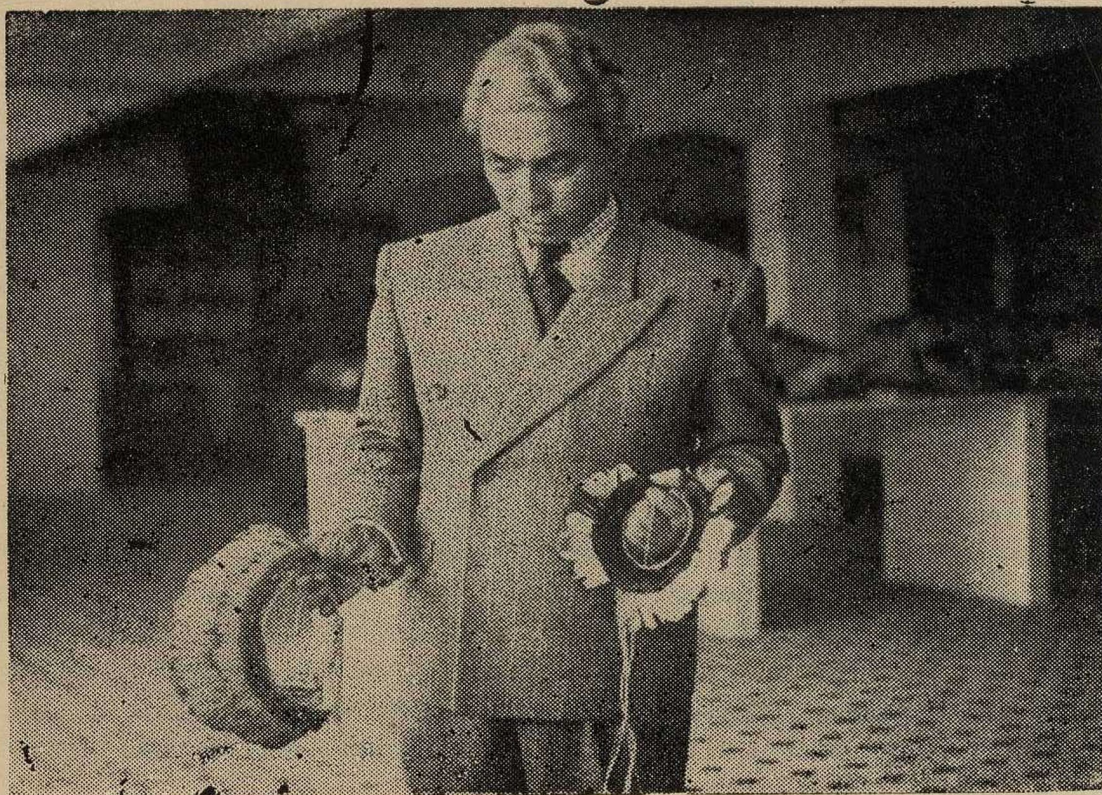
Registro aqui, igualmente, que o faço como uma homenagem a Claudio Ganns, Américo Facó e Luiz Abreu, prematuramente arrebatados ao meu convívio e à minha admiração.

NUNES PEREIRA

Rio de Janeiro, Bairro de Santa Tereza, Julho de 1964

cia: entretanto, portuguêses e franceses, sempre foram mais sensíveis aos apêlos da mesa e da adega, daquilo que se pode exibir ali, como exótico ou fino ou simplesmente copioso.

Ao pecado da luxúria antecedem êles sempre o da gula, mas nêste vão da monstruosidade ao requinte.

Com os elementos de que disponho, documentação especial, — observação e confronto diretos, algumas vêzes, poderia escrever o estudo que nos falta, tomando por modêlo MAX SCHMIDT ou GILBERTO FREYRE, que viram a alimentação indígena à luz da sociologia, da psicologia, da fisiologia, da antropologia e da história.

O etnólogo NUNES PEREIRA, autor do presente ensaio

Voltado, no entanto, para o exame de outros aspectos dos fenômenos culturais, que envolveram os primitivos índios do Brasil, limitar-me-ei a traçar nesta página, com a estrutura mais de um capítulo que de memória ou tese, *um panorama de contrastes,* da alimentação indígena, visando aquêles pontos do território nacional onde os *restos de cozinha* não revelam sòmente cacos de louças de banquetes imemoriais mas o grau de cultura alcançado pelos convivas que se reuniram em tôrno delas.

* * *

A marujada que, pela primeira vez, se avizinhou das costas brasileiras, viu à flor das águas do Atlântico quanto elas têm de mais vivo, de mais irrequieto: os seus peixes.

De roda às caravelas e brigues saltavam as toninhas e os dourados, corcoveavam os golfinhos, à porfia de quem lhes seguisse, na esteira espumante e revolta, à sombra das velas enfunadas.

E na luminosidade do céu esvoaçavam as gaivotas e as fregatas, de bicos recurvos e garras fortes, prontas a fisgar na água transparente o peixe prateado e elástico.

Tão numerosos eram êsses sêres, tão bizarras eram as suas formas que, por vêzes, aos marujos, primeiro, e, depois aos cronistas se afiguraram monstruosos.

Ao pasmo da realidade contrapunham o delírio da imaginação, estimulado, talvez, pela falta de víveres na travessia aventurosa.

Daí as narrativas de Pero Vaz Caminha, Cardim, Gabriel Soares, Gandavo, Anchieta, Vicente do Salvador, Lery, Abbeville e Yves d'Évreux.

Daí o que TAUNAY, com rara propriedade, chamou de *zoologia fantástica ou de abusões zoológicas* dos conquistadores.

Releia-se FREI VICENTE DO SALVADOR e aprenda-se com êle que "há também homens marinhos, que foram vistos sahir dágua após os índios". . .

Releia-se JEAN DE LÉRY e pasme-se diante da descrição e enumeração da ictiofauna das águas brasílicas, nas quais, ombreia com FREI VICENTE.

No Capítulo III da sua HISTOIRE D'UN VOYAGE EN LA TERRE DU BRÉSIL, Lery escreve: *"En ces endroits nous prismes forces, Marsouins, Dorades, Albacores, Bonites & grand quantité de plusieurs sortes de pois sons"*. E descreve o Bonito e a Albacora, confrontando-os, registando-lhes as características e o valor alimentar.

Descendo à terra, a marujada, de Brest, de Dieppe, de Lisboa, de Palos ou de Cadiz, entrou em zona sublunar. . . deslumbrada, cobiçosa, inquieta diante do mulherio e das aves, dos bichos e das árvores que as cobriam.

Os louvores derramados dos cronistas, do mais puro lirismo à mais crua precisão, envolvem, por inteiro, a terra a conquistar, tão florida e viçosa, como qualquer das suas lindas caboclas. E essa impressão, semelhantemente à do contato com os sêres das águas e dos espaços do Atlântico, lhes exarceba, de maneira mórbida, a fantasia latina.

Do litoral para o interior, na penetração audaciosa e delirante, a expressão vocabular se apouca diante de um sêr, de uma coisa, de um aspecto qualquer que se lhes revelara.

Passado êsse encantamento, surge outro do seio das águas fluviais e dos lagos, dos campos e das serranias, dos vales acolhedores e das brenhas ameaçadoras, na sua hispidez e mistério.

Quando os primeiros naturalistas aqui aportam, com os seus livros e os seus apetrechos de zoólogos, botânicos e ornitólogos, se muito material vivo, colorido, precioso têm a classificar e a empalhar, mais lhes sobram lendas e superstições a pôr de lado.

Nem faltam poetas dalém e daqui, posteriormente, no meio dessa multidão, maravilhada, para compor, à maneira de Virgílio, de Horácio e de Lucrécio, as églogas, as odes, as pastorais inspiradas pela natureza brasileira. E sábios, como MARCGRAVE, — quando não se juntam a êsses poetas para celebrar os sêres e as coisas do país recém-revelado ao Mundo, — adotam os têrmos tupi da nomenclatura que o indígena levantou, antes de Darwin, para lhe designar os peixes, as árvores, os astros e mesmo acidentes físicos e aspectos hidrográficos.

* * *

Com semelhante fauna econômica às mãos, desde o litoral ao recesso da floresta, da planície amazônica às coxilhas rio-grandenses, a bugrada deveria andar de pança farta como a de um Deão.

E os seus olhos deveriam preferir às das suas aves e quadrúpedes, a plumagem, o pêlo e a carne dos animais importados.

Demais, aos bichos daqui conheciam os nossos índios o valor da roupagem, o sabor das carnes e a utilidade dos ossos; sabiam como êstes melhor satisfaziam o apetite e lhes revigoravam os músculos, desenvolvendo-os, elastecendo-os, para a derruba da mata, para o impulso da embarcação nas corredeiras emperrantes, para a resistência na prova física das cerimônias matrimoniais, para as travessias e as guerras, ao sol e à chuva, nos dias de inverno ou de canícula sufocante.

A carne de vaca ou de bacalhau ou de anho podia ser excelente, condimentada à maneira do Reino, mas, acaso sobrepujaria a da anta, do pirarucu, do veado, da cotia, do macaco, da marreca?

E os frutos? Mais policromos, mais variados, mais sumarentos, mais tenros que os importados, dessedentavam, refrigeravam, nutriam e serviam no desenho das tatuagens e no resguardo da pele.

Daí não poder eu admitir a antropofagia, a não ser como rito... ou depravação de um ou outro estômago de dispético em meio de tanta fartura.

Êsse costume sinistro, que viajantes e cronistas, com pretensa autoridade, ainda não cessaram de imputar a muitas das nossas tribos — alguém já o afirmou — os primitivos povoadores do País o aprenderam dos portuguêses.

Alguns degredados, refugos de todas as castas sociais do Reino, aqui se radicando, não ensinaram ao Índio, de certo, la *gaya sciencia*... Ensinaram-lhes vícios, exercitando-os na prática de perversões a que paradoxalmente a civilização leva o homem. Não creio, porém, que lhes ensinassem a comer carne humana.

Quer me parecer que, nos banquetes guerreiros, nas práticas religiosas, êste ou aquele *representativo* da tribo recebia a incumbência de simular ou *comer* mesmo um pedaço da carne do herói inimigo, para lhe assimilar as virtudes mágicas e físicas. Isso, porém, lhes era tão fatal que, segundo se lê na *COLLECÇÃO DE PAPEIS VÁRIOS*, pertencentes a José Bonifácio de Andrade e Silva, em manuscrito, por letra do Século XVIII, existente na Biblioteca Nacional: *"Comiam*

carne humana, adoeciam e morriam". E também: *"Os tupinambás não gostam muito de carne dos Portuguezes, porque dizem, ser muito salgada, quando sam que comem"*.

E nesse mesmo documento, pejado de acusações generalizadas contra o Índio, o informante desconhecido assevera: *"Comem piolhos, e pulgas* etc. — *nam por sustento mas por ser costume entre elles comerem toda a cousa viva, que hé sua inimiga donde diziam que nam eramos amigos de Deus pois o comiamos quando o comungavamos"*.

Ora, tal costume deveria estar reduzido a raros indígenas, para os quais representava, evidentemente, um consciente e duplo *sacrifício*. Também, é de admitir-se que os primeiros povoadores, pouco identificados com a fauna do País, tomassem macacos por gente, vendo-lhes os corpos assando nos muquéns e as cabeças descarnadas em roda do braseiro... como não há viajante que não se tenha surpreendido com espetáculo tão macabro... quanto vulgar na vida de caçadores e mateiros.

Cozinhando ao ar livre — Índios Tukano

Eu mesmo, certa noite, viajando com *William Boy* pelas cabeceiras do Bauárana, no Rio Branco amazonense, encontrei um grupo de negros e *coolies* de Georgetown, índios e nordestinos, acocorados defronte a uma fogueira onde assavam macacos de 70 a 90 centímetros de comprimento.

Na espessura da brenha, àquela hora da noite, — não conhecesse eu os costumes dos homens que a habitam — fácil fôra tomá-los por antropófagos ou canibais.

Referi-me assim à *visão fragmentada* ou deformante dos que primeiro viram as nossas coisas e os nossos bichos. Bem pudera ter

acontecido, também, que tomassem por homens alguns macacos, coatás ou muriquis, das nossas selvas. Não tinham êles *visto* porquinhos com umbigo à costa?

* * *

Sujeita à influência da distribuição da fauna econômica do país, sujeita ademais a certas práticas religiosas, abstenções e preferências, a indiada também estava prêsa à influência da evolução cultural da tribo.

O nomadismo dêstes guerreiros, por exemplo, só lhes permitia alimentar-se com frutos, raízes, palmitos e caças mal-tostadas nas fogueiras ou sêcas ao sol e ao vento: a vida sedentária daquêles, a tranquilidade da sua maloca, a perfeição de sua cerâmica, os seus processos de caça e pesca lhes asseguravam alguma coisa de superior a um *muquém,* a um covo, a um *fojo* com pedras encandescentes: — uma cozinha!

Não se alimentavam de igual modo os índios *Guaiaqui,* os *Goiatacá,* os *Kaingang,* os descendentes dos Aruak, que habitavam a ilha de Marajó e os Macu do Rio Negro.

Aos *Guaiaqui* bastava um pouco de peixe moqueado ou de mel; os Goiatacá procuravam alimentos que lhes transmitissem poderes sobrenaturais, emulando com os *Iandui,* do Rio Grande do Norte, no encalçar a caça, em correria célere; os *Kaingang* exigiam panelas (cócrons), escolhiam a caça para alimentação; comiam muitas ervas; bebiam o *goifá* e o *aquiquy,* preparados em grandes côchos de madeira. Os *Caxinauá* proibiam a alimentação com coatás e pacas às parturientes e os descendentes dos *Aruak* exceliam no preparo de pratos ainda hoje de grande reputação e consumo entre os caboclos e as populações civilizadas do extremo-norte.

Os sambaquis do sul do país, em confronto com os do extremo-norte, da ilha de Marajó, sobretudo, onde a cerâmica revela melhor acabamento e concepção artística indiscutível, surpreendem pela pobreza do material, — louças, ossos de peixes, de aves e de mamíferos, utensílios de cozinha, etc.

A instabilidade, as contínuas lutas entre si e os povos visinhos, como acima disse, não permitiam às tribos, entre Santa Catarina e o Rio da Prata, a manutenção, o uso e os encargos de uma cozinha, de um *camping* relativamente confortável.

Os Botocudos de Santa Catarina e do Paraná, dadas as suas migrações contínuas, — vivendo ora na zona do planalto, ora na zona do litoral — se alimentavam mais de frutas, de pinhão, do que de caças, habitando simples ranchos, construidos à maneira dos *tapiris,* de palmas de juçara e de varas. A existência nômade dêsses índios os obrigava a cremar os seus mortos, porque não lhes sobrava tempo para certas práticas fúnebres. Claro está que, se isso se verificava com os seus mortos, sempre venerados, mesmo pelas tribos de viver mais primitivo, não podiam êles conduzir panelas, alguidares de barro e utensílios de cozinha, que exigem vida sedentária e tranquila.

Poder-se-á, portanto, afirmar, axiomàticamente, que à perfeição, utilidade, resistência da cerâmica dêste ou daquêle povo indígena, corresponde a perfeição, a utilidade, o valor da alimentação por êle adotada. Verifique-se, por exemplo, o que, a favor dessa afirmativa, nos oferece a bacia amazônica, onde os Aruak modelaram, com a argila extraordinàriamente plástica do grande rio, a preciosa cerâmica que *Pena* e *Hartt* revelaram aos arqueólogos e *Nordenskiold* tão precisamente estudou.

A louçaria ali rivalizava com a dos mexicanos e as dos peruanos; e a cozinha indígena, também. E se é incontestável que essa louçaria demonstra ter sido o vale amazônico, em épocas remotas, centro de um povo de civilização superior, outro tanto podemos dizer da sua cozinha, dos quitutes e bebidas que nos legaram.

Em nenhuma outra zona do país a mulher indígena se revelou tão hábil, tão requintada creadora de acepipes.

Na bacia amazônica ela não nos deu sòmente "a rêde em que se embalaria o sono ou volúpia do brasileiro" e "um grupo de animais domésticos amansados pelas suas mãos". Deu-nos, também, certos quitutes e certas bebidas cujos *matizes* ainda não foram celebrados à maneira, entusiástica e segura, de um *Rafael Heliodoro Valle,* em relação à cozinha mexicana, ou de um *Gregorio Marañon,* em relação à cozinha vasca. Peixes do vale, aves e mamíferos foram por ela utilizados na alimentação dos seus filhos e do seu companheiro. Nas lindas louças, que as suas mãos hábeis e asseadas modelavam, cozinhavam a marreca, o cojubim, o pato-branco, o pirarucu, o aruanã, o peixe-boi, o tambaqui, a tartaruga, o jaboti, o mussuan, adubando-os com as ervas por ela mesmo plantadas nas pequenas *hortas-suspensas,* que são os seus jiraus, ou que iam colhêr no mato ou apanhar na roça.

Da macaxeira retirava a farinha, a tapioca, o polvilho e o tucupi, que iriam depois misturar-se a certas peças torradas e trituradas, ou serviam para o preparo de beijus, de mingaus e de môlhos de sabor ácido e afrodisíaco. O pato-no-tucupi, que Mário de Andrade comeu em Belém, lambendo os beiços, numa quebreira de êxtase, foi criação, *descoberta* genial da mulher amazônica. E o tacacá — feito de tapioca com tucupi, peixe, camarões e folhas de jambú, dentes de alho e pimenta de cheiro — também é criação da mulher amazônica. A maneira de assar certos peixes, de moqueá-los, como o tambaqui e o tucunaré, foi invenção dela.

Spix, em sua SELECTA GENERA ET SPECIES PISCIUM nos fala no *pirá-pyryryc, pirá-mixira, pirá-caêm, pirá-yakira pora, pirá-en e pirá-passoca.*

Um punhado de piracuí — farinha de peixe — alimenta a vagabundagem mais prolongada sôbre o lombo dos rios ou através da jungle amazônica.

E os ovos das tartarugas e dos tracajás não seriam tão procurados ainda hoje se ela não descobrisse o *arabu,* amassando-os com farinha de mandioca e sal vegetal, à falta de sal de Macau ou de Mossoró.

Gilberto Freyre, baseado em Araújo Lima, cita vários beijus.

Havia o *beiju-assú,* o *beiju-cika,* o *beiju-kurua,* o *beiju-menbéca,* o *beiju-peteka,* ou *beiju-pichuna,* o *beiju-toreka,* o *beiju-teika,* o *beiju-tikau,* o *beiju-tininga,* o *beiju-tipioka,* consoante era feito de massa de mandioca peneirada no forno e, de tamanho grande, chato; de massa de mandioca peneirada sôbre forno quente e depois cortado e aí mesmo torrado; de massa de mandioca com castanha ralada, assado no forno e envolto em folha de bananeira; de massa de mandioca, porém mole; de massa de mandioca-puba com castanha e gorduras; comprimidos, pequenos, moles; de massa de mandioca, prêto, resistente a adulterações, própria para longas viagens; de massa de mandioca com sal, embrulhado em folhas de bananeira; de polvilho fresco de mandioca-puba, depois de torrada ao fogo e socada no pilão, etc. conforme depoimento de *Barbosa Rodrigues,* verificação por mim ali feita, em inúmeras viagens pelo interior do Pará, do Amazonas e do Noroeste de Mato-Grosso.

Da carne da tartaruga preparava a mulher indígena gostosos pratos, indo ao requinte de arranjar o sarapatel com os miúdos cosidos no próprio casco e, assá-la, em picadinho com farofa de farinha d'água, no próprio peito de quelônio. Do pirarucu compunha outros tantos pratos, sendo que o secava ao sol de preferência. De um camarão minúsculo, microscópio quase, o *aviú* obtinha uma espécie de sopa, engrossada com farinha de tapioca, o que é um dos pratos mais substanciais da zona do Tocantins.

* * *

Das pimentas — de cheiro, ardência e coloração características — sempre abusaram os índios do País, fôsse para estimular o paladar, fôsse para perfumar os quitutes.

Alguns até as comiam aos punhados — proeza vulgar no extremo-norte — ou as incorporavam ao suco de certas ervas ou de certas raízes, ao *tucupi* especialmente, preparando o *arubé,* uma espécie de mostarda, de massa branca e pastosa por causa do polvilho, e ardente como um cáustico, porém muito mais saboroso que a mostarda. Davam-lhes nomes também ardentes e excitantes, conservados na linguagem das populações civilizadas do Amazonas e de todo o litoral conquistado.

E, hoje, tão arraigado está êsse uso entre os indígenas do vale do Rio Branco que, a respeito, escreveu um naturalista: *"Ein Hauptbestandteil der indianischen Küche und Tafeln ist der Pfeffertopf, eine tiefe Topfschale".*

Quanto ao uso do sal, nem todos os nossos índios o conheceram, convindo saber-se, porém, que os *Mucura-tapuia,* do Rio-Negro, o conheciam com a denominação de caareru, extraindo-o das raízes de uma planta.

E Spix, na obra acima citada, oferece à apreciação o comentário seguinte:

"Sunt e tiam, et in his Miranharum gens, ad superiorem Japurá fluvium degens, qui murie loco cineris clavellatos adhibent, et cineribus arborum, quas lingua in Brasilia communi s. tupinambá Yukirra-ibyrra i. e. salis arbores (variae sunt Lecythidis species) dicunt parare solunt".

Nunca esquecerei, nunca, a prova por que passei, desassombradamente, para respeitar o código de hospitalidade do chefe da maloca do Anaro, quando lhe fiz uma visita, em 1918, com Adolfo Brasil. Diante de ambos, mal ajeitados em bancos típicos, com as suas próprias mãos, pôs o índio duas cuias: uma com *caxiri* e outra com um diabólico môlho de pimenta, o *damurida,* se não me engano.

Em esteiras, hàbilmente tecidas, de forma redonda, se aglomeravam beijus, peixe moqueado, bananas.

Deu o chefe índio sinal de avanço ao estranho repasto e, consoante descrição idêntica do etnógrafo Koch Grünberg, imitando-o, eu e meu companheiro, fomos mergulhando pedaços de peixe e de beijus no môlho de pimenta, para os afogarmos em seguida sob largos goles de *caxiri.* A ardência das pimentas me arrancava lágrimas e me escaldava o estômago.

O peixe ensôsso e o môlho, entretanto, se combinavam esquisitamente, dando-me a impressão de que, à força de os comer, acabasse eu por preferí-los a muita iguaria exótica dos grandes restaurantes do Rio e de São Paulo.

O índio, em geral, se acostuma à falta do sal, mas nunca à de pimenta, ao contrário do gado do vale do Rio Branco, que é encontrado, freqüentemente, nos barreiros, devorando bolões de terra negra, à procura do "sal negro", — restos, sem dúvida, do "sal eflorescente", que o sertanista Manoel Urbino ofereceu à análise dos sábios.

E porque nunca nenhum povo dispensou, para as suas cerimônias religiosas e para os seus triunfos, os vinhos, as bebidas altamente fermentadas, a mulher indígena os preparava com o milho e a mandioca e os frutos de polpa alvíssima, como o cacau e o cupuaçu, ou de polpa roxa ou açafroada, como o assai, o buriti, ou o tucumã.

As vasilhas de barro, onde tais bebidas fermentavam, tinham desenhos cuja simbólica talvez nascesse da intenção amável de quem macerava frutas e massas para as esbórnias coletivas do índio. E nas visitas cordialíssimas de elementos da mesma tribo, de parentes e de amigos, certo era oferecer-lhes a mulher indígena uma cuia de bebida refrigerante e saborosa.

Êsse uso nos oferece à apreciação um índio macuxy, quando em visita a outro não lhe pergunta logo pela saúde ou dos seus, mas lhe lança sem cerimônia: *"Companheiro: teu panamajaru já levantou?".* Inteira-se êle do grau de fermentação alcançado por uma das mais agradáveis bebidas que conheci entre os índios do Amazonas.

Ao contrário de qualquer outra bebida, de elevado grau de fermentação, o *panamajaru* dá um hálito cheiroso, afrodisíaco. Acho

que associam aos beijus, postos a fermentar, em potes de barro, para confecção do *panamajaru,* favas de *puchury* e *cumaru,* pois a bebida sabe um pouco a tais preciosidades da flora amazônica.

Sob a denominação genérica de *caxiri* ou de *cauim* os primeiros povoadores do Brasil reuniram várias bebidas indígenas.

Mas, em realidade, de diferentes produtos das suas plantações, dos campos e das matas, retiravam êles suas bebidas, como acima afirmei.

O milho entrava de preferência, no preparo dessas bebidas, quer entre os indígenas do sul, quer entre os do norte do País.

Entre os *Kaingang* o *goifá* resultava de adição d'água fresca na qual se deixava o milho torrado fermentar. E, se ao *goifá* se juntava mel de abelha, dessa mistura surgia o *quiquy.* O goifá era de gôsto azêdo e menos agradável ao paladar que o *quiquy.*

Telémaco Borba, descrevendo os usos e os costumes dos *Kaingang,* escreveu:

"Quando bebem os seus vinhos não comem e a cada momento estão vomitando, continuando porém a beber até cahirem ébrios; se na festa alguns ficam briguentos as mulheres os tiram para fóra, amarram-lhe os pés e as mãos até sarar a bebedeira".

De *cajus,* de *genipapos,* de *ananazes,* de *buritis,* de *muricis,* de *açaí,* de *taperebás,* de *tucumans-piranga,* de *bacaba,* de *cacau,* preparavam vinhos por processos que chegaram até às populações sertanejas e do *hinterland* amazônico.

Os *Mundurucu* e os *Maué* cultivaram o *guaraná* e, raspando-o, depois de torrado, com a língua sêca do pirarucu, preparavam uma bebida tônica e refrigerante a que atribuiam, também, poder afrodisíaco.

Mas, da polpa do fruto do guaraná, vi fazer-se em Maués e Parintins uma bebida que dispensava açucar ou mel, em via de regra sempre associada ao refrêsco de guaraná.

Terêncio Lauro, chefe de numerosa família, em sua fazenda "Mucambo", na costa amazônica, tinha sempre à bôca algumas sementes de guaraná, atribuindo-lhe, além das virtudes de estomáquico, as de afrodisíaco.

Descendente dos imemoriais senhores da Mudurucânia, Terencio Lauro, de certo, dêles recebeu lições para o uso do guaraná.

Os *Guaraní,* grandes adoradores das árvores, tinham na planta benéfica e protetora do *Cáa* a sua bebida preferida, estendendo-se o seu uso dos pampas às colônias do Paraná, e, já hoje, dali até mais longínquos recantos do País.

Com a civilização, as populações de orígem tupínica, tanto do vale amazônico como dos sertões nordestinos, foram trocando pela cachaça e outras beberragens os *vinhos* dos seus avós.

Grande é ainda, contudo, a área geográfica onde os pudemos saborear, com o seu nome genérico de *caxiri* ou *cauim,* ou com os de *payuá, parakali* e *kazalumaiku* da doce língua Taulipang.

Desde a primeira idade, na Amazônia, o cabloco se robustece bebendo o vinho de açaí ou o seu mingau, e o gaúcho, o catarinense e o paranaense *mateiam,* de sol a sol, presos à tradição dos antigos cultuadores guaranis da deusa *Cáa.*

* * *

Conhecedores profundos de todos os vegetais que os cercavam, os índios aqui encontrados pelos conquistadores, já os haviam classificado pelas suas utilidades, côr e forma, e dêles retiravam elementos para sua medicina e para os seus prazeres e crenças.

Dois naturalistas europeus, Marcgrave e Martius, recolheram as mais preciosas indicações a respeito das nossas plantas indígenas empregadas no tratamento de várias enfermidades comuns à gente brasílica.

Homens e mulheres indígenas as conheciam, distinguindo-as, e delas se serviam não só para embebedar peixes, paralisar pequenas aves, envenenar inimigos como para se curar de achaques de tôda a ordem. Seus pajés, então, íam além do mundo espiritual levando consigo os seus crentes, graças à ação miraculosa dos produtos da nossa flora, das suas fôlhas, troncos, cascas, raízes e frutos, látex e resina.

* * *

O uso (ou abuso, fôra melhor dizer-se) dos vinhos, que descrevi, nas festas guerreiras e religiosas dos índios, deveria satisfazer-lhes inteiramente os sentidos primitivos. Tal, porém, não acontecia, quer entre os *Guarani,* quer entre os descendentes dos *Aruak,* quer entre os *Mundurucu* e êsse galho gangrenado dos Mura.

Entre êles tinha papel importantíssimo o tabaco. Cultivavam-no secando-lhes ou torrando-lhes as fôlhas, raros sendo os que as prensavam, para as fumar depois em cigarros de *tauary* ou aspirá-los como rapé.

Algumas das nossas tribos, tanto as do delta amazônico como as dos pampas e do litoral, conheciam a utilidade do cachimbo; no entanto, outras não foram além dos cigarros e do rapé aspirado através dos orifícios de uma forquilha de madeira em forma de *ípsilon* ou de uma tíbia de ave, sem desenhos ornamentais e símbolos, que se encontram em objetos pertencentes a outros povos primitivos e destinados ao mesmo fim.

Homens e mulheres o consumiam geralmente, entre certas tribos; mas, noutras, parece que só aos *pajés* e aos guerreiros tal prazer era permitido.

Todo um povo, os *Pitiguar,* pôde ser apontado como o mais representativo dentre os que se narcotizavam com o fumo.

O tabaco deveria ter assim um domínio dilatadíssimo, de preferência, entre os demais narcóticos, em nosso País.

Êsse domínio, contudo, ainda não foi fixado. E nem tampouco o dos tóxicos, da *coca* e do *paricá.*

Entretanto, o uso do *paricá* e da *coca* (o *ipadú* ou *patu* dos indígenas) já era secular entre a indiada de vários pontos do país, onde se fixaram os conquistadores.

Inúmeras tribos da América aspiravam o *paricá* isoladamente ou associando-o ao pó de outra planta de ação eufórica ou tóxica. E

Torração de folhas de coca — Índios Tukano

para essas práticas possuiam material adequado. Nos túmulos das populações primitivas do Perú os arqueólogos encontraram fôlhas de coca em pacotes, sacos de lã ou bôlsas, ao lado de pequenas cabaças contendo cal ou cinza de plantas, além de minúsculas colheres de osso ou de madeira.

Nos Anais do XIX Congresso Internacional de Americanistas, onde encontrei tais afirmativas, antes de ler Max Schmidt, vêm mais as seguintes: *"This use of lime or ashes for chewing with coca leaves recall the similar custom in india and Malaysia of using these substance with the areca nut and leaves of the betel peper.*

Some of the coca bags are plain of designs, but more often

they are beautifully woven in two or three piy with colored brocade like designs of birds, fishes, cats-heads, or geometrical figures.

The gourds containig lime are not frequentiy ornamented and in some localities, especially at Arica, on the coast of northern Chile, spoon of carved bone of beautiful designs have found in prehistoric graves, and carved bone buttons, or toggies, resembling the netsukes used by the japanese for suspending tobacco pouches to the belt... etc".

No Alto Amazonas os índios (das regiões limítrofes com o Peru e a Bolívia e os do vale do Rio Negro e do Rio Branco) usavam o *paricá*, o *ayquec* e, especialmente, o *ipadu* ou *coca.*

E na Mundurucânia — paraíso do guaraná — os *Mura*, descendentes dos nobres e destemidos senhores da região, aspiravam o *paricá* e o *ipadu*, isoladamente ou associados. Bates, que conheceu êsses infelizes *Mura*, descreveu-lhes os usos e os costumes, sua estranha, sombria e confrangedora psicologia: *preguiçosos, ladrões, perjuros* e *cruéis.*

A que degradação se abandonavam êles numa região onde a pujança das selvas, dos campos, dos rios e dos lagos é incomparável, e, então era tôda uma plenitude de felicidade!

O naturalista, contudo, registando o uso do *paricá* entre os *Mura,* foi incompleto em suas observações.

Êles não sòmente misturavam o pó do *paricá* com a cinza de uma cecrópia, a embaúba, como também com a das fôlhas do *ipadu* ou coca.

Foi o que verifiquei permanecendo vários mêses na região, utilizando-os nas diversas viagens que realizei, a despeito da fama que os estigmatiza.

Em trabalho publicado nas colunas do "Diário de Notícias", do Rio, denunciei essa prática que embrutece, anestesia e desmoraliza um tipo de indígena da Amazônia, de anatomia vigorosa e, em cujo cérebro, ainda a inteligência tem lampejos vivíssimos, desorientadores.

Favas torradas e pulverizadas do *paricá* e do *cumaru,* associadas à cinza das fôlhas do *ipadu*, levavam os Mura ao delírio, nas suas esbórnias com cachaça, nas suas caçadas a fogo nas várzeas e ilhas dos Autazes e do Madeira.

Já na região do Rio Branco, como Kock Grünberg, eu verificara que alguns índios usavam e abusavam do pó do *paricá,* do rapé e também da coca.

Plantações regulares, disciplinadas, da *erythroxilon coca* ali foram apreciadas pelo autor de *Vom Roroima Zum Orinoco.*

E eu viajei com caboclos e índios puros, meus remadores, pilôtos e guias, que mascavam aquelas mesmas fôlhas, que os peruanos suspendiam ao pescoço dos seus mortos e Kock viu, reduzidas a pó, por ocasião das grandes libações de caxiri das tribos localizadas no Tiquié e no Papury.

Entre os *Nhambiquaras* Roquette encontrou, no interior de um tubo de taquara, um pó escuro "cujo emprêgo é até agora desconhecido".

Análises e indagações a respeito pouco esclareceram.

Como o *paricá* e o *ipadu* que sensações daria aquêle pó?

As fôlhas da coca, mastigadas, têm um aroma agradável e rescendente: dão resistência à fome e à sêde, adormecendo certas angústias do espírito e do coração.

O índio peruano atravessa a cordilheira dos Andes, emparelhado nas marchas e na resistência com o mais fogoso cavalo.

E para tanto basta que lhe dêem um punhado de milho torrado e algumas fôlhas de coca.

O índio amazônico atravessa os campos e campinaranas do Rio Branco, vence as cachoeiras do Uraricuera e embrenha-se na floresta, mais densa, mais hostil, mais traiçoeira, aspirando o *paricá* ou o pó esverdeado do *patu* ou *ipadu*.

Atira-se à luta contra os homens, às feras, às águas, às árvores e às pedras e ainda lhe sobra energia para o amor-físico e para a dedicação, quando auxilia os naturalistas na descoberta dos nossos mundos e na revelação de remotíssimos mistérios.

E o *ayquec* ?

Sob a ação dêsse tóxico o índio tinha a acuidade visual hipertrofiada para as mais longínquas miragens, podendo seguir na treva a sombra ameaçadora do inimigo ou o brônzeo e bonito rosto da amada.

Foi Gastão Cruls, em "Amazônia Mysteriosa" quem revelou o *ayquec* à curiosidade dos leitores dos seus contos e romances. E quem sabe se os índios do sertão nordestino não conheciam as propriedades do *pyolti* que os *Aztecas* extraiam de um cactus, existente, também, no R. G. do Norte, segundo informou Leon Daudet, num artigo estampado há anos, em *L'Action Française* ?

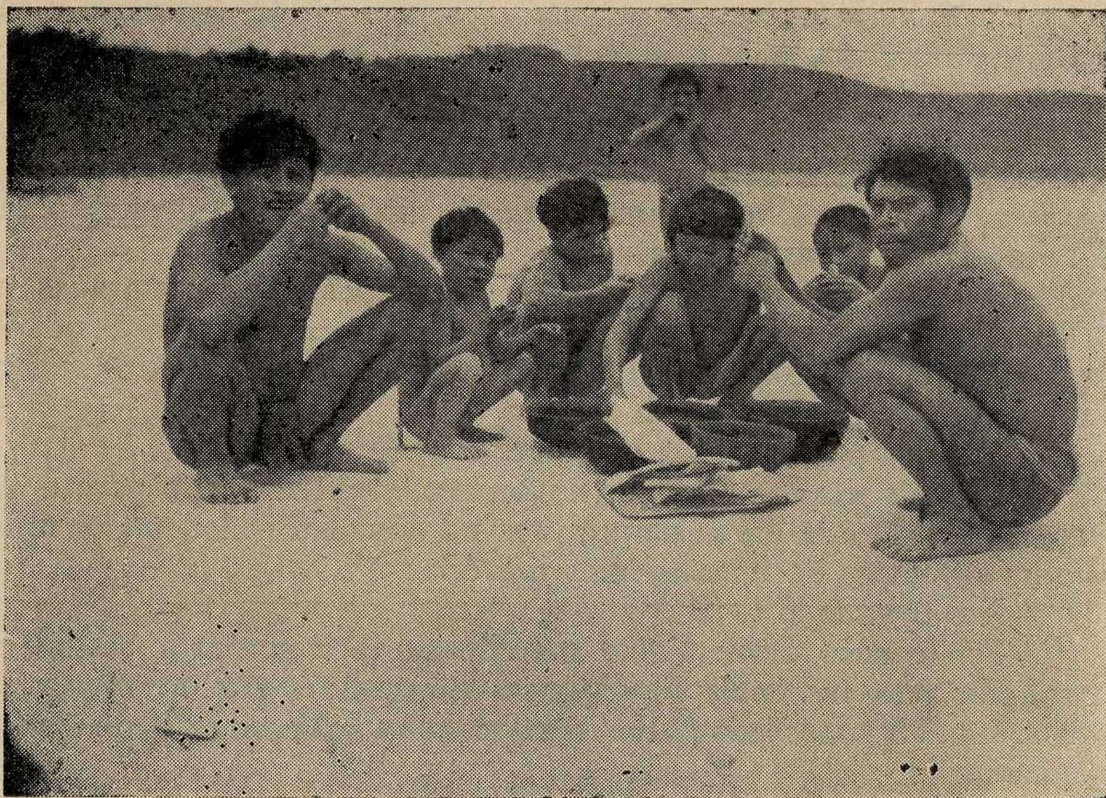
* * *

Ora, diante do panorama da alimentação indígena — aqui desdobrado nestas páginas — como o têm encarado os estudiosos das nossas coisas e das nossas gentes?

Como biólogos? Como médicos? Como higienistas?

Isso, afinal, convém reconhecer-se, não é tudo. Com a organização da Escola funcional foram apontados aos estudiosos do Índio e da sua economia novos métodos de investigação, de confronto e de conclusão.

Malinowski, considerado um *clássico* por todos os que se dedicam aos estudos antropológicos, criticando a sua pomposa criação, acha que, "em toda a sociedade primitiva — como em toda a sociedade civilizada naturalmente — o alimento é um centro de reunião social, uma base de sistema de avaliação e o núcleo de atos rituais e crenças religiosas".

E mais: "Nenhuma cultura pode ser compreendida sem que as suas instituições nutritivas sejam estudadas em relação direta com a preparação e consumo dos alimentos, com a procura dêste e com sua distribuição e armazenagem".

Refeição ao ar livre — Índios Ingarikó

No Brasil, os que se dedicam ao estudo da influência do índio, na nossa formação, ainda não se capacitaram da necessidade de estudar-se o papel da alimentação indígena dentro dos horizontes da nossa cultura.

Na obra de Gilberto Freyre, que me repôs a questão diante dos olhos, o papel do sexo é estudado com mais segurança, mais amplitude que o da alimentação, não obstante saiba que o problema da alimentação e do sexo são inseparáveis.

Suas necessidades orgânicas devem merecer, por igual, alguma coisa mais que o esfôrço dos psicanalistas, dos biólogos e dos historiadores, máxime quando sumarizamos as conclusões por êles atingidas.

Acaso é bastante descrever os processos de caça e pesca, de plantações e construções — casas, embarcações, paliçadas — dêste ou daquêle povo? Que leis sociais se prendiam à procura dos alimentos? E que práticas religiosas? E que lendas as comentavam?

Que atividades místicas agitavam esta ou aquela tribo, diante de um cadáver de ave ou de homem que a tribo matara e do qual não só o nome como as virtudes se herdavam? E que migrações determinavam a carência de alimentos ou aparecimento súbito de um bando

de aves ou de um rebanho de mamíferos, tidos por esta tribo como tabu ou totem da tribo inimiga mais próxima?

Que rito presidia à alimentação em comum ou isolada?

Embriagando-se com o *caxiri* ou a *casyuma*, fumando o tabaco ou aspirando o *paricá* e mascando a coca, que buscava o índio ou o pajé além das fronteiras do sonho?

Depois da pescaria — Índios Tukano

Essa embriaguez resultava do desfibramento moral do indígena ou, ao contrário, resultava de sua fé, da resistência da sua mística, do desejo de interpelar os seus deuses e os seus mortos a respeito dos atos mais complexos ou mais simples de sua existência ?

Ao estudo da economia do índio brasileiro (estudo do sexo e da alimentação) ainda estão por ajuntar algumas páginas de indispensável valor elucidativo, que, em vão, procuro nas obras dos nossos americanistas.

NOTAS

NOTA N°. 1) — O movimento que se operou, em nosso país, posteriormente à publicação do meu estudo a respeito da alimentação indígena, foi de intensidade notável e ampla objetividade.

Firmaram-se, através dêle, os nomes de médicos e cientistas, atuando nos mais diversos campos da higiene e da patologia tropical.

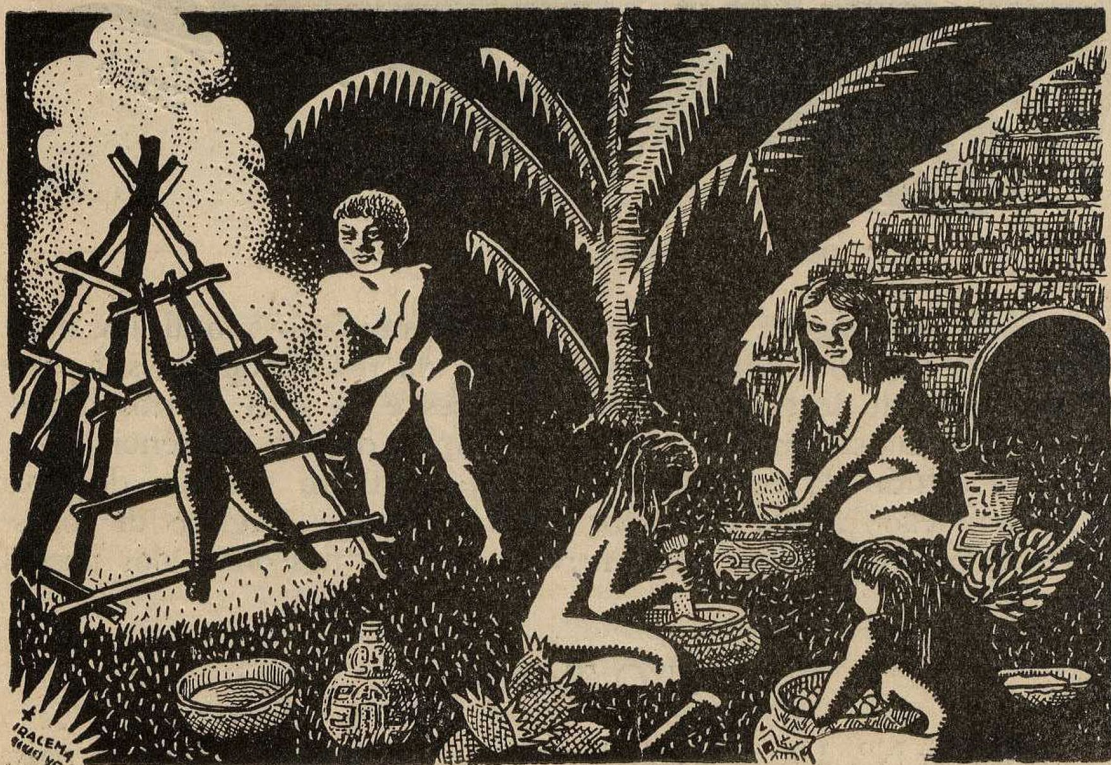
Obras e teses, dadas à publicidade, projetaram as personalidades de J. Dutra de Oliveira, F. de Moura Andrade, A. Austregésilo, Castro Barreto, Carvalho Nogueira, Renato de Lima, I. V. Matoso,

Araújo Lima, Costa Couto, Silva Melo, Josué de Castro, Dante Costa, Rubem Siqueira, Pedro Borges, Peregrino Junior, Eduardo Magalhães, Edelweiss Fasciola, E. Pechnik, Bastos Lira, Thales de Azevedo.

E não apenas entre nós, mas para além das nossas fronteiras.

Quase ao mesmo tempo, com uma intensidade não menor e não menos valiosa, nalguns países sulamericanos, igual movimento, também encabeçado por médicos e cientistas, transpôs a área das clínicas, dos laboratórios e hospitais, concorrendo para a solução de problemas sociais e econômicos. (*)

NOTA Nº 2) — Desde o Descobrimento do Brasil e Conquista Espiritual de regiões idênticas, pelas riquezas naturais, escassez demográfica e limites ignorados, as Saúvas e outras formigas predadoras sempre foram apontadas e descritas por missionários e viajantes, como "iguaria de bugre".

No Setentrião não só, mas até em São Paulo (segundo Sérgio Buarque de Holanda) os índios e os colonizadores lhes comiam o gordo abdômen, torrado em frigideira, assim chegasse a época dos seus vôos importunos, mas ansiosamente esperados..

Moqueando caças — Cozinha ao ar livre — Índios Tukano

* Consulte-se uma bibliografia referente à alimentação, no Brasil e na América do Sul, e verifique-se o expressivo número de autores e de obras que ali está relacionado; e teremos uma demonstração do renome daqueles e do merecimento destas.

Davam à femea da saúva o nome de IÇÁ e ao macho o de IÇÁTITU.

Mas aquêles mesmos índios e colonos comiam outras estranhas iguarias.

Apreciavam as rãs dos charcos, comendo-as cozidas ou moqueadas, do mesmo modo por que um requintadíssimo parisiense come as famosas *Cuisses de Grénouilles au Champignon*, acompanhadas de generosíssimo vinho.

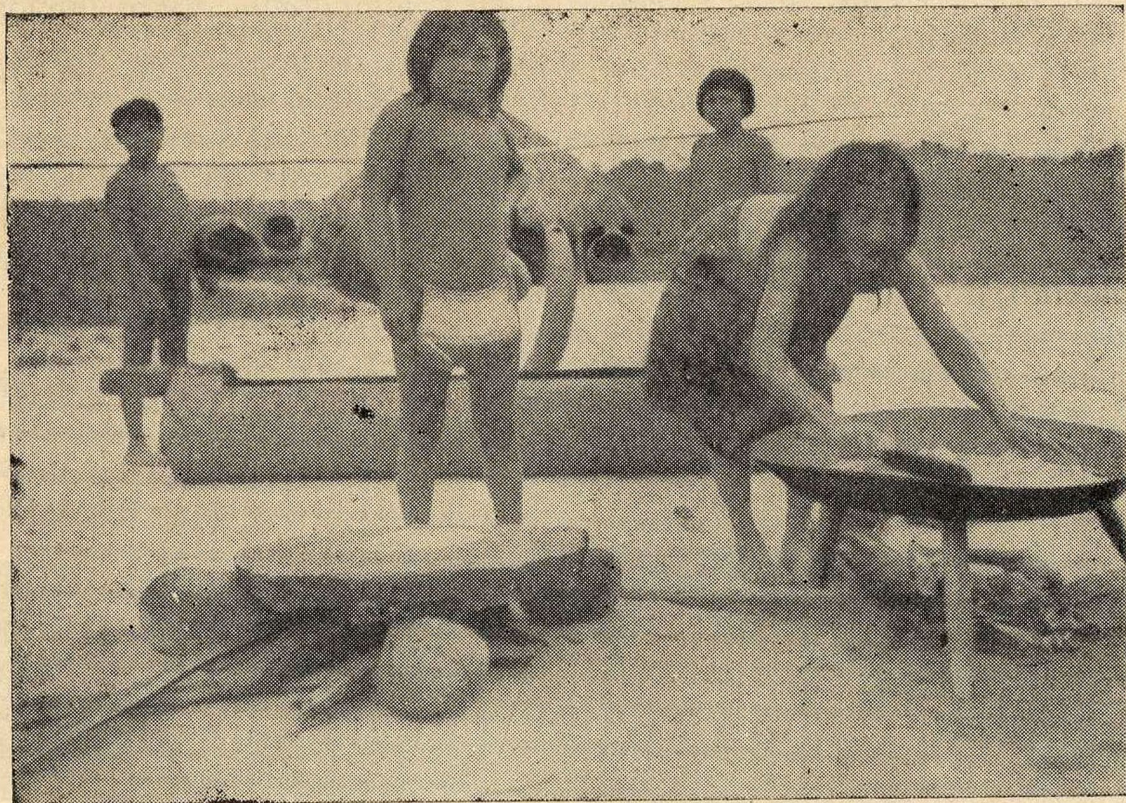
E, se os índios da costa, da vizinhança do mar ou das margens das lagoas, comiam mariscos (ou mexilhão ou sururu), os do interior comiam larvas de insetos e cogumelos, crús ou cozidos, embebendo-os em môlho de pimentas e regando-os a cuiadas de caxiri ou de uma outra bebida qualquer, de frutas, de cereais e de batatas, com alto grau de fermentação.

NOTA Nº 3) — Em sua famosa CARTA A EL-REI DOM MANUEL, de Aquém e Além Mar, etc., com a *nova do achamento* da Terra de Santa Cruz, Pero Vaz Caminha se refere "a muita quantidade de hervas compridas, a que os mareantes chamam *botelho*, assim como outras a que dão o nome de rabo-de-asno".

Pilando folhas de coca —Índios Tukano

O historiador português Jaime Cortezão, cuidando do estudo paleográfico e rigorosa transcrição da CARTA, foi encontrar no

DICIONÁRIO CONTEMPORÂNEO o seguinte: "bodelha — planta criptogâmica da classe das algas, família das facáceas (*fucus vesiculosus*) também chamada alga vesiculosa".

E, para melhor identificação dessas *hervas*, o referido historiador transcreve os dados taxonômicos do *Fucus vesiculosus* de Linneu, que encontrou em Brotero.

O velho e o novo forno — Índios Ingarikó

Eram algas, evidentemente, aquelas *hervas*.

As correntes oceânicas as espalharam de roda às naus de Pedro Alvares Cabral; e, ao fluxo e refluxo das marés, em certas épocas do ano ou depois das borrascas, vinham ter ao litoral da terra brasílica, arrancadas aos rochedos que as debruam, ainda hoje, entre o Cabo São Roque e o Cabo Frio, outras espécies dessa flora maravilhosa. E, tanto no Mar do Sargaço como noutros mares, vagavam essas algas, ocultando ou carreando sua população ordinária de peixes e camarões, do fito e do zooplancton, que, séculos depois, um William Beebe identificaria no Atlântico Norte.

À mercê dos ventos e das correntes marinhas, as algas, êsses estranhos sêres pelágicos, flutuavam em ilhas, tufos, balsêdos, como, lá longe, no Setentrião, sôbre as águas do Amazonas e dos seus afluentes, os *matupás* (associação de gramíneas, dentre as quais sobressai a canarana fina *Panicum Apressum* Lam,. ao lado de ninfeáceas, aráceas e ciperáceas, constituindo, ao fim de certo tempo, sob camadas da argila dos barrancos, verdadeiros blocos, donde o nome de *matupás-de-terra*) e os *poriantãs* (outro complexo dessa e de outras gra-

míneas, associadas a *piris,* tabuas ou juncos) que descem ao sabor da correnteza fluvial ou formam ilhas-fantasmas à superfície dos lagos.

Algumas espécies dessas algas (pardas, verdes, vermelhas), noutros mares e noutros litorais, na costa mesmo de Portugal, eram utilizadas, desde tempos remotos, como adubo; mas povos da Ásia e da Oceanía as devoravam como *delicatesses* da flora marinha, o mesmo ocorrendo entre outros povos vivendo à beira do Pacífico, na Costa do Chile e do Peru.

Pero Vaz Caminha e outros cronistas, entretanto, não nos revelaram se aquelas *hervas* entravam na alimentação da indiada.

Certas algas (com dezenas e dezenas de metros e estranhas morfologias, como as Laminárias, ou como as Diatomáceas (unicelulares e quase microscópicas), não serviam só de abrigo e de alimento aos sêres marinhos. Na chamada *cama-de-bretão* muito marujo, morto em pleno mar, nelas encontrava sudário e tumba vegetal.

NOTA N° 4) — João Barbosa Rodrigues, botânico, etnógrafo e poeta, em M B A É C A Á (Botânico Indígena) mostrou que, antes de Linneu, criador do Sistema Binominal de Nomenclatura, os indígenas empregavam um sistema idêntico para classificar plantas.

NOTA N° 5) — William Boy foi um explorador, de nacionalidade inglêsa. Por intermédio do escritor Gustavo Barroso, levou êle ao conhecimento do Govêrno Brasileiro que negros das Guianas, capitaneados por alguns brancos, residentes em Georgetown, estavam invadindo o nosso território, ao longo dos limites da Guiana Inglêsa e da Venezuela, para explorar os balatais da região florestal do rio Branco, então um simples município do Estado do Amazônas.

Incumbido pelo Governador daquêle Estado, Dr. Pedro de Alcântara Bacelar, de verificar a procedência da denúncia, viajei com William Boy — que se associara a um colombiano, o Dr. Norzagaray, para a exploração do Bauarana e do Alto Cotingo — sendo testemunha não só de sua excepcional coragem e do seu extraordinário conhecimento da selva amazônica, como também da procedência da denúncia.

A exploração irracional das espécies de Massarandubas (a *globosa* e a *elata*) era condenada por William Boy, não compreendendo êle, que, — desprezando-se o emprêgo do estribo Vention e do corte em forma de escama de peixe — aquelas árvores, produtoras de um tipo de borracha semelhante à guta-percha, tivessem de ser abatidas como as árvores de caucho *Castilloa Uley* Warb ou a Caucho--rana *Perebea Guianensis* Aubl, ambas da família das Moráceas.

Como meu amigo E. J. H. Corner, atualmente no Jardim Botânico de Cingapura, o explorador inglês temia que aquêles representantes típicos da selva amazônica fossem totalmente aniquilados, antes mesmo que "a Botânica despertasse" e ainda não tivessem começado as medidas necessárias de defesa de tamanho patrimônio vegetal, com vistas ao futuro. Porque ali, como está ocorrendo na Ma-

laia, os métodos de exploração da selva tropical aniquilavam todos os sêres, fossem animais ou vegetais, que lhe são típicos.

NOTA Nº 6) — Na região dos campos do Rio Branco, que percorri em várias etapas, entre 1918-1919, 1947, 1959, 1960, viveu uma tribo indígena que se tornara famosa por suas maratonas. Era constituída pelos Paravilhanas, referidos por A. Meillet e Marcel Cohen pelas denominações de *Paravil'ana, Parivilhana, Parauana, Paraguano.*

Inimigos dos Macuxi e dos Arekuna, dêles são as ossadas que, ainda hoje, se encontram nas furnas da Serra Marari, no alto rio Surumu, e na célebre Pedra Pintada, monumento natural dos campos rio-branquenses. As suas tíbias eram de comprimento e estrutura incomuns entre os índios que, na atualidade, habitam o Território Federal de Roraima.

Resistentes e velozes como os Ianduis, do Rio Grande do Norte, encalçavam qualquer animal em correria espetacular.

NOTA Nº 7) — Emílio Goeldi coletou os minúsculos camarões do rio Tocantins, no Estado do Pará, podendo-se ver uma estampa dêsses crustáceos num dos números do *Boletim do Museu Paraense* Emílio Goeldi.

Há notícia de que, sôbre êsse camarãozinho, Goeldi escreveu um trabalho que foi divulgado por uma revista suiça.

Segundo Rodolpho Von Ihering, o A V I Ú, dito de Cametá, no Estado do Pará, pertence à família dos Segetídeos, denominando-se *Acetes americanus.*

Lê-se, no seu DICIONÁRIO DOS ANIMAIS DO BRASIL: "O corpo mede 3 cms. de comprimento e a grossura apenas ultrapassa a de um palito de fósforo".

Achei essas medidas exageradas, porque, tanto em Santarém como em Cametá, coletei algumas gramas de *aviús* não encontrando jamais exemplares como os descritos por Von Ihering.

Apreciando-o como alimento, Ihering escreveu: "Sem ser preciso qualquer outro preparo, além da lavagem, simplesmente cozido, frito como bolinho ou sêco e reduzido à farinha, o aviú é saborosíssimo. Mas é uma riqueza que só abunda durante algumas semanas, depois das primeiras enchentes do rio, em junho e agôsto. Todos os peixes, com exceção apenas dos iliófagos ou comedores de lôdo, àquêle tempo, se locupletavam com o aviú. Tão nutritivo e fácil de pegar. Em raras localidades, na foz do Mississipi e do Japão há espécies semelhantes do mesmo gênero, onde também são muito apreciados. Mas sua biologia é difícil de estudar e talvez não seja possível aproveitá-lo melhor, como seria de desejar".

NOTA Nº 8) — Os índios INGARIKÓ, do alto rio Cotingo (Território Federal de Roraima) utilizam uma podostomáceae tam-

bém conhecida pela designação de *cabeleira de iara,* que cobre as pedras das cachoeiras, associando-a, depois de sêca, a bolas de tabaco, que mascam, tendo essa *mécha* gôsto um tanto salgado.

Também, queimando-a, em grande quantidade, associam-lhe a cinza à comida, à falta de sal de cozinha.

Um estudo do Dr. Helmuth Sick, ornitólogo do Museu Nacional, com o título SÔBRE A EXTRAÇÃO DO SAL DE CINZAS VEGETAIS PELOS ÍNDIOS DO BRASIL CENTRAL, elucida êsse problema ligado à ergologia indígena.

NOTA Nº 9) — As cuias, a respeito de cujo uso individual ou coletivo o Dr. Alexandre Rodrigues Ferreira escreveu uma das suas valiosas MEMÓRIAS, eram utilizadas para transporte de água, conservação de bebidas e taça.

A mulher Maué, tradicionalmente, servia o guaraná em cuia, que passava de mão em mão, numa cerimônia coletiva.

NOTA N.º 10) — Entre os índios do Alto Rio Negro, do Papori, Uaupés, Papori e Tiquié, o uso da coca ainda hoje é observado, de maneira tradicional, reduzindo-se-lhe as fôlhas, — depois de torradas em fogo lento, por um processo muito curioso — a um pó, de côr verde, pouco espêsso.

Por essa razão, além das suas vasilhas domésticas, aparecem bojudas panelas, tubos que servem de pilão e depósitos da entrecasca de certas árvores, bem como aspiradores feitos de canelas de aves totêmicas.

E o vício da coca ou ipadu (PATU), além de escravizar os adultos, vai refletir-se na mutilação ou na anestesia dos centros do intelecto dos seus descendentes, nas crianças que, internadas nas Missões Salesianas, dão pouco rendimento no estudo das matérias escolares.

Plantações regulares da *Erytroxilum coca* são encontradas na vizinhança das habitações, de permeio com pés de mandioca, que as sombreiam e as dissimulam quase.

NOTA Nº 11) — Com a denominação confusa de *Iagé* ou *Yagé* ou *Caapi,* por botânicos e leigos, correm notícias maravilhosas sôbre um estupefaciente usado pelos indígenas, principalmente da Bacia do Rio Negro e do Rio Juruá, nas nossas fronteiras com a Bolívia, Colômbia, Peru e Venezuela.

Segundo Le Cointe alguns autores "estimam que o nome de "Iagé" é dado ao cipó *Haemadictyon amazonicum",* da família das Apocináceas. E Ayuasca ou caapi é a Banistéria caapi Spruce, pois foi êsse botânico quem a descreveu, depois de a haver encontrado em terras do Alto Rio Negro.

O Dr. Theodor Koch Grünberg, em sua obra ZWEI YAHRE BEI INDIANER NORDÖST BRASILIENS, lhe descreveu os efeitos ilusóginos, bem como o uso corrente entre algumas tribos por êle

estudadas. O Dr. Theodor Koch Grünberg tomou uma certa porção da beberagem preparada pelos índios, mas as sensações experimentadas não o levaram a pormenorizá-las em descrição apreciável.

No Brasil êsse vegetal foi estudado pelos Drs. Osvaldo A. Costa e Luiz Faria, num trabalho intitulado A PLANTA QUE FAZ SONHAR-YAGÉ (Estudo histo-químico, Rio, 1934).

O escritor maranhense Nonato Pinheiro, em 1913, publicou um conto intitulado O YAGÉ e forneceu aos autores aqui citados copiosas informações.

São dêles as palavras seguintes sôbre a personalidade de Nonato Pinheiro: "Êsse homem, que acompanhou quase todas as expedições científicas que perlustrara a Amazônia, vem aqui também depor; e o seu depoimento não poderá deixar de despertar a curiosidade que o assunto comporta. Nonato manifestou-se contrário ao conceito geralmente admitido de que YAGÉ e CAAPI sejam a mesma cousa. Segundo a sua observação pessoal, o CAAPI é uma beberagem destinada aos dias de festa, bebendo-a todos os convivas, isto é, homens e mulheres; enquanto YAGÉ só pode ser consumido pelos chefes da tribo (pagés) possuidores de poderes divinatórios".

Discussões acirradas, na atualidade, com a participação de botânicos do JARDIM BOTÂNICO do Rio de Janeiro, dentre os quais avultou a figura de Adolfo Ducke, já abriram novos horizontes à apreciação do *CAAPI* e do *YAGÉ*.

Em trabalho que estamos ultimando esperamos levar alguma contribuição nova para o conjunto de estudos que a ciência já arrolou.

N. P.

AMAZONAS
GOVERNO DO ESTADO

Comunicado